ACQUISTATO IL .....

Grignolino d'Asti DOC 2022 2022

Elegante e versatile



Il Grignolino d'Asti DOC, qui presentato da Frasca La Guaragna, racconta la storia di un vitigno poco conosciuto ma capace di regalare grandi emozioni. Il Grignolino, appunto, autoctono piemontese, è un'uva delicata e complessa allo stesso tempo, coltivata principalmente sulle colline dell'Astigiano, dove trova il suo habitat ideale. Nello specifico, in questo caso, le vigne si trovano ad Agliano Terme, una delle zone più vocate del Monferrato. Un territorio caratterizzato da colline dolci e terreni calcareo-argillosi, che conferiscono ai vini una spiccata freschezza e mineralità. Il Grignolino è tradizionalmente definito "vitigno ribelle" per via della sua sensibilità al clima e alle tecniche di vinificazione. Un'uva che richiede grande attenzione ma che, se coltivata con cura, riesce a esprimere un'eleganza unica e una complessità sorprendente. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso, il bouquet è raffinato: rosa, fiori secchi, piccoli frutti di bosco e leggere note speziate. In bocca è piacevolmente scorrevole, con un corpo medio e una trama tannica fine, bilanciata da una vivace acidità. Il finale si distingue per una leggera nota amarognola, tipica della varietà, che ne aumenta il fascino e la personalità. Vino da bere giovane, è ideale con piatti leggeri. Sfizioso con salumi, antipasti, torte salate e formaggi freschi. Volendo, però, grazie alla sua freschezza e acidità, si sposa anche con la cucina di mare, come polpo grigliato o spaghetti alle vongole.

Oggi ci troviamo nel cuore del Piemonte, tra le dolci colline del Monferrato. Qui si trova Frasca La Guaragna, un'azienda vinicola che nasce dal sogno della famiglia Frasca di produrre vini che potessero catturare l'anima del terroir locale. Questo sogno ha preso forma grazie all'incontro con l'enologo Matteo Gerbi, originario di Asti, il cui bagaglio di esperienza maturato in prestigiose cantine delle Langhe ha dato vita a un progetto chiaro e ambizioso. Oggi Matteo guida un team appassionato, che segue ogni fase del processo produttivo, dalla cura delle vigne alla vinificazione. Frasca La Guaragna si estende su 22 ettari di vigneti attentamente selezionati, dove ogni parcella racconta una storia diversa del Monferrato, un territorio ricco di biodiversità e storia enologica. L'approccio dell'azienda è profondamente legato al rispetto della terra e delle persone. Ogni filare viene coltivato con metodi sostenibili, valorizzando la biodiversità e promuovendo una viticoltura che tutela l'equilibrio naturale. In cantina, il lavoro si concentra sull'esaltazione delle peculiarità di ogni annata, con vinificazioni attente e interventi minimi per lasciare che il vino racconti la sua origine.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Grignolino
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione con separazione dei vinaccioli, nessuna follatura. Affinamento acciaio, periodo di riposo in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino, caratterizzato da un'intensità aromatica, al naso si apre con un bouquet di profumi di rosa e fiori secchi a cui si aggiungono note di piccoli frutti di bosco e nuances speziate. Il sorso è piacevolmente scorrevole, di medio corpo con fine trama tannica e buona acidità. Sul finale chiude con una caratteristica nota amarognola.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821